

《食品添加剂 “双减” 工作指南》

地方标准编制说明

一、编制背景

在当今注重健康饮食的时代背景下，食品添加剂的使用备受关注。广大食品企业积极响应市场需求与行业发展趋势，积极探寻方法，减少食品中添加剂的使用量，提升产品的健康属性和品质形象。

随着社会经济发展和消费者健康意识的提升，近年来，我国食品安全监管体系不断完善，消费者对食品品质的关注度持续提升，“清洁标签”“少添加”已成为食品消费市场的重要趋势。在河南省食品产业中，食品企业（含食品小作坊）数量众多，其中，部分中小型生产主体在食品添加剂使用管理上存在短板：一方面，少数企业因对标准理解不透彻，存在超范围、超限量使用添加剂的风险；另一方面，多数企业缺乏技术手段和管理规范，难以在保障食品质量的前提下减少添加剂使用种类和用量。食品添加剂的合理使用与安全管控已成为食品安全领域的重要关注点。

为进一步规范河南省食品生产经营过程中食品添加剂的使用，在保障食品安全的前提下，鼓励企业通过技术优化、工艺改进等措施减少食品添加剂使用种类和降低使用量（即“双减”），提升区域食品产业整体质量安全水平，特制定本地方标准。旨在为食品企业和食品小作坊提供一套科学、可操作的食物添加

剂“双减”工作方案，填补现有标准在实操层面的空白。

二、编制目的与意义

1、规范操作行为：为河南省食品企业、食品小作坊提供食品添加剂“双减”的具体工作指引，明确从采购、储存到使用、研发等全流程的工作要求，解决“双减”工作中“怎么做、做什么”的实操问题。

2、保障食品安全：以“合法合规、安全健康”为基本原则，推动企业在符合国家标准的前提下科学管控食品添加剂，减少因滥用添加剂带来的潜在健康风险。

3、促进产业升级：引导企业加大研发投入，通过工艺创新、替代技术等实现“双减”，推动食品产业向更健康、更可持续的方向发展，增强产品市场竞争力。

三、编制依据

本标准的编制严格遵循以下法律法规、标准及原则：

法律依据：《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，明确食品添加剂使用的合法性要求。

国家标准依据：GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，规定食品添加剂的使用范围、最大使用量等核心要求，是“双减”工作的基准。GB 29924-2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》，指导食品添加剂的标识管理，确保储存、使用过程中的信息清晰可追溯。

原则依据：结合食品行业实际，以“合法合规、安全健康、

科学审慎、持续改进”为基本原则，确保标准的实用性和科学性。

四、编制过程

1、立项阶段

针对河南省食品企业（尤其是中小微企业）及食品小作坊的食品添加剂使用现状开展调研，梳理当前存在的突出问题（如超范围使用、用量控制不精准、替代技术缺乏等），明确“双减”工作的核心需求。组建由食品安全监管人员、食品工艺专家、企业技术负责人组成的编制小组，通过实地走访、问卷调查、座谈会等形式，梳理出当前添加剂使用中的三大突出问题：一是小作坊对标准理解不足，存在“凭经验添加”现象；二是企业缺乏替代技术，依赖传统添加剂；三是全流程管理不规范，记录追溯体系不完善。

收集国内外相关标准（如欧盟食品添加剂使用规范、国内其他省份的“清洁标签”指引）和研究成果，分析“双减”技术的可行性。

2、讨论稿阶段

基于调研结果，参考国家相关标准及其他地区先进经验，初步构建标准框架，涵盖范围、术语定义、基本原则、管理职责、全流程管理（采购、储存、使用）、研发创新、监督检查等关键环节。标准起草小组经过多次讨论，对标准不断修改完善，形成标准讨论稿。

3、征求意见稿阶段

讨论稿形成后，请食品生产、质量管理、食品安全监管等领域的专家对标准讨论稿进行修改，对各章节内容进行细化编写，重点明确“双减”的工作要求（如供应商选择倾向、工艺创新方向、使用记录规范等），确保内容科学、可适用、可操作，形成标准征求意见稿。

五、主要内容说明

本标准共包含 10 个核心章节，各章节的设置逻辑和重点内容如下：

1. 范围

明确标准适用于河南省内所有食品企业（包括大型生产企业、中小型加工厂）和食品小作坊，覆盖食品添加剂从采购、储存、使用到研发的全流程管理，确保“无死角”覆盖。特别强调对小作坊的适用性，通过简化操作要求（如库存管理的简易台账）提升其执行可行性。

2. 规范性引用文件

列出2项引用标准：

GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；

GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》。

3. 术语和定义

直接采用 GB 2760—2024 中“食品添加剂”“残留量”的定义，保证术语一致性；

首次明确“双减”的定义：“在符合 GB 2760 等标准的前提下，通过技术优化、工艺改进等措施，减少食品添加剂的使用种类和降低其使用量”，强调“合规性”和“技术性”两大核心。

4. 基本原则

提出四大原则，构成“双减”工作的指导思想：

合法合规：强调所有操作不得突破国家法律法规和标准的底线；

安全健康：将消费者健康放在首位，避免因“双减”影响食品保质期或品质；

科学审慎：要求基于实验数据和风险评估确定减种类、减用量的方案（如通过保质期测试验证防腐剂减少后的安全性）；

持续改进：鼓励企业建立长效机制（如每年修订一次“双减”目标），逐步提升管理水平。

5. 管理职责

细化 6 个部门的具体职责，形成“全员参与、各司其职”的管理体系：

管理层：负责战略规划和资源支持（如每年投入不低于营收 1% 的研发资金用于“双减”技术）；

研发部门：牵头替代技术研究（如香辛料提取物替代防腐剂的配方优化）、新型原料开发；

采购部门：建立供应商审核制度（优先选择通过质量管理

体系认证、具有良好口碑和稳定供货能力的供应商），推动供应商降低原料中添加剂含量；

生产部门：严格按配方生产，记录添加剂使用的“品种、用量、时间、操作人员”四要素；

质量控制部门：开展原料与成品关联性分析（如通过原料添加剂含量预测成品残留量），建立风险预警机制；

培训部门：每季度至少开展 1 次“双减”专项培训，新员工岗前培训需包含标准全文学习。

6. 采购管理

从源头控制添加剂质量和种类，明确三环节要求：

供应商选择：制定包含“信誉、质量、创新能力”的评价体系，优先采购天然原料（如用天然色素替代人工合成色素）；

采购流程：必须签订书面合同，明确“添加剂种类、规格、质量标准及食品安全责任”，索取供应商的营业执照、生产许可证、检验报告“三证”；

进货查验：质量控制部门需对每批次添加剂进行“外观检查 + 抽样检验”（如检测防腐剂的纯度），不合格产品一律退货并记录原因。

7. 储存管理

通过规范储存环境和方式，避免添加剂污染或变质：

专用库房：要求独立于原料库和成品库，配备温湿度计（如防腐剂储存温度控制在 15-25℃）、防爆灯、防鼠板等设

施；

分类存放：按“功能类别”（如防腐剂、膨松剂）和“危险等级”（如易燃易爆添加剂单独存放）分区，不同种类的食品添加剂之间保持一定的间隔距离，避免相互混淆和交叉污染；

标识管理：标签一般包含“名称、规格、生产日期、保质期、使用量”等信息（参考 GB 29924），并张贴“限用品种”“最大用量”警示；

库存管理：定期对库存食品添加剂进行盘点和检查，临近保质期的食品添加剂，及时进行预警和处理，避免过期使用，超期产品立即销毁并记录。

8. 使用管理

作为“双减”工作的核心环节，明确五项要求：

使用标准：生产部门在使用食品添加剂时，按照 GB 2760 和企业制定的食品配方要求进行使用，不宜超范围、超限量使用食品添加剂；

计量管理：食品添加剂的使用宜配备准确度满足需要的专用计量器具，定期进行检定校准和维护；

使用记录：建立食品添加剂使用记录制度，生产部门如实记录食品添加剂的使用情况，包括使用的品种、用量、时间、产品批次、操作人员等信息。

9. 研发与创新

从技术层面推动“双减”长效化，提出四项措施：

技术研发：设立专项基金，鼓励申报 “天然添加剂替代” “工艺优化” 等课题；

新品开发：在新产品开发过程中，可将食品添加剂 “双减” 作为重要的研发目标之一，充分考虑消费者对健康食品的需求，积极开发低添加、少添加或无添加食品添加剂的新产品。如将 “添加剂 ≤ 3 种” 作为新品研发目标，如开发 “无防腐剂面包” “零添加果汁” ；

技术推广：通过内部培训、行业交流会分享 “双减” 技术，积极参与国家或行业标准制修订。

10. 监督与检查

构建 “内外结合” 的监督体系：

内部自查：质量控制部门每月牵头开展全流程检查，形成 “问题清单+整改时限+责任人” 的报告；

外部审核：配合市场监管部门的飞行检查，主动邀请第三方机构进行 “双减” 效果评估；

风险检查：每季度检测成品中添加剂残留量（如防腐剂、色素），建立 “风险数据库”，及时调整配方或工艺。

六、与相关标准的协调性

本标准与国家现行标准保持高度协调一致：

以 GB 2760 为核心基准，“双减” 工作严格限定在 “符合国标” 的前提下，不突破国家标准的使用范围和最大使用量要求；

引用 GB 29924 规范标识管理，确保与国家标准对食品添加剂标识的要求无缝衔接；

细化《中华人民共和国食品安全法》中关于食品添加剂管理的原则性规定，增强法律条款在实操中的落地性。

同时，本标准针对河南省食品产业特点（如中小微企业及小作坊占比高），补充了更具体的工作指引（如简易储存管理方法、低成本工艺创新建议），是对国家标准的有效补充。

七、重大意见分歧的处理

本标准制定过程中未出现重大意见分歧。本标准的制定符合国家的法律，法规与现行的法律，法规及安全技术规范和行业标准没有冲突。

八、标准实施的建议

宣传培训：由河南省市场监督管理局牵头，组织对食品企业、小作坊负责人及操作人员开展标准解读培训，重点讲解“双减”工作要点、职责分工及记录规范，确保相关主体理解并掌握标准要求。

试点推广：选择部分代表性企业开展试点，总结“双减”工作的实践经验，形成可复制的模式后在全省推广。

监督引导：将标准执行情况纳入日常监管，对严格落实“双减”要求的企业给予鼓励，对违规行为依法处理，引导企业主动合规。

动态完善：跟踪标准实施效果，结合食品工业技术发展及

监管需求，适时修订标准内容，确保其持续适应行业发展。

本标准发布后建议进行标准推广应用，引导广大企业遵循“不用则不用、能减少则减少、能替代则替代”的原则。通过持续改进生产工艺和配方，建立长效机制，不断推进食品添加剂的“双减”进程，全面提高企业的食品安全管理水平。同时，在实施过程中收集意见和建议，便于修订完善此标准。

九、其他应予说明的事项

无其他应予说明的事项。

《食品添加剂“双减”工作指南》标准起草小组

2025 年 8 月 13 日